



チャーノムイェン(タイアイスミルクティー)

ชานมเย็น

チャーは「茶」、ノムは「ミルク」、イェンは「冷たい」を意味するタイ語で、アイスミルクティーという意味になります。
街中いたるところにドリンク屋台やスタンドがありますが、赤茶色をした液体が注がれていれば殆ど間違いなくチャーノムイェンだと思われます。ミルクを意味する「ノム」という単語を外せば、「チャーイェン=アイスティー」という意味になるはずですが、屋台などでは「チャーイェン」と頼んでもミルクが入った「チャーノムイェン」が作られる事が殆どです。

材料

<チャーノムイェンの材料>

タイティーの茶葉(ผงชาไทย | ポンチャータイ) 小さじ5杯

熱湯(น้ำเดือด | ナム ドウアッド) 2.5カップ

砂糖(น้ำตาลทราย | ナム ターンサーイ) 小さじ5杯

練乳・コンデンスミルク(นมข้นหวาน | ノム コンワーン) 小さじ3杯

無糖練乳・エバミルク(นมข้นจืด | ノム コンジュート) 適量

↳ 代用: 無脂肪牛乳

氷(น้ำแข็ง | ナム ケーン) 適量

手順

① お湯を沸かす。

② 茶葉に熱湯を注ぐ。

茶葉を適当な容器に入れ熱湯を注ぎます。

タイではタイティー用の茶こし袋(ถุงกรองชา | トゥングロンチャー)を使うことが多いですが、日本ではなかなか手に入らないので、ティーポットを使用してもOKです。ただし、タイティーの茶葉は粉状の茶葉の欠片も混ざっているので、目の荒い茶こしなどでは濾しきれない可能性がありますので、注意が必要です。

手軽に手に入るものだと、コーヒーフィルターなどを使うと良いかもしれません。

また、最後に氷とあわせるので茶葉を抽出する時は濃い目にするが良いです。

③ 練乳(コンデンスミルク)・砂糖とお茶を混ぜる。

別の容器(コップなど)に練乳を小さじ3杯いれ、そこに②を入れよくかき混ぜます。

タイ本場の甘いチャーイェンが飲みたい場合はここに砂糖を小さじ5杯追加してください。甘さ控えめが良い方は砂糖は少量、もしくは入れなくてもOKです。

④ 氷で冷やして完成。

③でかなり味の濃い原液上のチャーイェンが完成しています。

お好みのグラスに氷をたっぷり入れ、③を上から注ぎ、最後にエバミルクを回し入れて完成です。